

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE GANADO VACUNO

Analicemos el proceso que va desde el nacimiento de los vacunos argentinos hasta la llegada de su carne a los consumidores. Este proceso consta de dos grandes etapas: la producción de la carne y su comercialización.

La producción de carne abarca dos etapas: la de cría del ganado y la de su engorde. Tradicionalmente, la zona privilegiada para esas fases ha sido la pampa húmeda argentina, en la cual existen tres zonas de cría y una de engorde o invernada. La cría y la invernada son procesos específicos, con sus etapas y actividades particulares. Ambas fases tienen en conjunto una duración aproximada de tres años, lapso que implica una importante inversión del productor.

La producción se realiza en diversas regiones. En la pampa húmeda se ubica el 60% del stock vacuno, entre 58 y 59 millones de cabezas, que conforman el mayor rodeo mundial de razas de origen europeo. El oeste de la Provincia de Buenos Aires funciona principalmente como zona de invernada; la región sudeste es considerada como zona mixta de agricultura, invernada y cría; finalmente, la zona noroeste es netamente agrícola. La cuenca deprimida del río Salado, que ocupa todo el centro de la Provincia de Buenos Aires, es la denominada zona de cría. En esta región los rodeos están compuestos por vacas adultas, toros y vaquillonas de cría que serán las futuras madres. En el período que va de octubre a fines de enero se realiza en la zona el entore de las vacas, con un porcentaje de toros que oscila entre el 3% y el 5%. Su clima templado crea un ambiente único para la cría de animales capaces de rendir un alto kilaje de carne; permite la cría extensiva en campo abierto, lo que asegura un ganado sin estrés, sin ingesta artificial de elementos químicos ni inyección de hormonas, lo cual da origen, a su vez, a carnes con menor porcentaje de colesterol y grasas de efectos perniciosos. Estas cualidades del ganado argentino, probadas por especialistas, han sido ratificadas por investigaciones especiales del Instituto para la Promoción de la Carne Vacuna y la Fundación Cardiovascular Argentina.

La cría de ganado se realiza bajo múltiples y estrictas normas, que aseguran la sanidad y la calidad del producto. Uno de los procedimientos de control que se emplean es la asignación a cada animal de un número de identidad, consignado luego en una caravana de plástico aplicada en su oreja. Otro procedimiento indispensable es la denominada trazabilidad. Consiste en un registro histórico individual de cada animal, desde su nacimiento hasta su muerte y transformación en medias reses; incluye fechas, lugares de residencia del animal y particularidades acerca de alimentación y de sanidad (vacunaciones, enfermedades, tratamientos).

La invernada o engorde del ganado se realiza también, tradicionalmente, bajo sistemas de manejo extensivo, dentro de los cuales los animales se alimentan en campos naturales y pasturas de alta calidad. Los animales se desplazan libremente por los campos, evitando el hacinamiento, lo que hace que las carnes tengan un menor tenor graso intramuscular y menos colesterol.

La comercialización de las carnes comienza con una operación llamada faena. Consiste en el sacrificio del animal, y la separación entre el conjunto formado por la carne y el hueso, por un lado, y los subproductos (el cuero, la grasa y la sangre, principalmente) por otro. El cuerpo, luego de ser separado de los subproductos, se corta longitudinalmente por la mitad en dos partes, llamadas medias reses.

La media res recibe luego el tratamiento llamado dressing, o preparación para la venta. Consiste en el

retiro, en cierta medida, de la grasa, y de otras partes dañadas por eventuales golpes o fracturas. Junto con el dressing se realiza la definición del tipo de carne que esa media res ofrece.

En etapas posteriores, la media res se cuartea, es decir, se divide en dos: el cuarto delantero y el cuarto trasero. La división de cada cuarto en cortes específicos, orientados a diferentes modalidades de comercialización y preparación para su consumo, se denomina desposte.

El cuarto trasero (también denominado pistola) da origen a dos zonas, cada una de ellas con sus cortes propios: la rueda (un 25% de la media res), que incluye el garrón, la tortuga, el peceto, la cuadrada, la bola de lomo y la nalga con tapa; y el rump and loin (15,5% de la media res), que incluye la colita de cuadril, la tapa de cuadril, el cuadril propiamente dicho, el lomo y el bife angosto. El cuarto delantero se divide también en dos partes: el asado (14% de la media res), con la plancha de asado, el matambre, el vacío y la entraña; y el pecho (42%), en el que se ubican el bife ancho con tapa, la aguja, el cogote, la paleta, la marucha, el bife de paleta, el chingolo, el pecho propiamente dicho y la brazuela.

Los destinos principales de los cortes son dos: el consumo interno y la exportación. Este último es el destino más rentable y de mayor futuro; sin embargo, por una serie de razones ~sobre todo, de orden político~ se ha producido un estancamiento en la producción de carnes vacunas y en las exportaciones vacunas en particular; en consecuencia, La Argentina, que era uno de los principales exportadores hace algunas décadas, había quedado relegada ya en la década de los años 90 al séptimo lugar entre las naciones exportadoras.

Más del 50% de la producción que se exporta consiste en productos enlatados y productos cocidos y congelados. Los primeros son elaborados con reses de vaca tipo conserva, con cortes de cuarto delantero de los novillos y con recortes de carne sobrantes de otras producciones de los frigoríficos. Las carnes cocidas congeladas más comunes provienen de vacas y de novillos cuya carne no es ofertable para el consumo directo, como también de los ya mencionados cortes del cuarto delantero.

Un 30% de las exportaciones de carne de La Argentina son cortes que provienen principalmente de cuarto trasero, de la más alta calidad. Son los llamados "cortes Hilton", que se destinan a los mercados europeos. Esta cantidad está limitada por una cuota, que es hoy de 28.000 toneladas anuales. Se exportan también los cortes pertenecientes a la cuota llamada GATT, asignada por la Comunidad Económica Europea a sus importadores de carne. Esta cuota es de 50.000 toneladas por año y nuestros exportadores cubren alrededor del 30% de la misma, es decir unas 15.000 toneladas. Ambas cuotas suman 43.000 toneladas y representan la fracción de carne vacuna de alta calidad de las exportaciones argentinas. Si las comparamos con las 2,5 millones de toneladas de carne que produce La Argentina anualmente, representan una proporción mínima. El resto de las exportaciones tienen mercados muy variados, y son representativas de un nivel promedio de calidad dentro de la producción argentina de carnes.

El destino actual de las mejores carnes es el mercado interno argentino. Implica la venta directa de aproximadamente 9 millones de cabezas anuales, que representan alrededor del 75% de las operaciones comerciales nacionales. Los argentinos son prácticamente los únicos consumidores de la carne de novillitos, de vaquillonas y de terneros, productos muy tiernos y de gran aceptación, que constituyen el 40% de la oferta de ganado. Es que, además de su calidad, la carne argentina tiene un precio altamente competitivo, a la par de otros alimentos como el pescado, las pastas y las verduras. Esto explica por qué el consumo per capita en nuestro país es (con oscilaciones periódicas y en promedio) de 85 kilos por año. Un aspecto negativo de este hecho es que la tendencia de los consumidores argentinos a preferir las

carnes de los animales más jóvenes produce como efecto la disminución del stock ganadero y de la producción total del sector. En efecto, para poder exportar se necesitan animales pesados, es decir, que los animales jóvenes no se sacrifiquen demasiado pronto; también es necesario un ritmo de consumo interno que se acompañe con el ritmo de la cría y con un crecimiento programado de las exportaciones.

